



## § 37

### Esitys Pakkalantien tuotantokeittiön korvaavan toimintatavan edistämisestä

HEL 2022-012377 T 00 01 02

#### Päätös

Johtokunta päättää

- Kehottaa Palvelukeskusta tehtyjen asiantuntijaselvitysten (ml. kuvaus Voimian padasta) ja esitetyn hankintakokeilun oppien pohjalta kuvaamaan ruokatuotanto- ja palveluverkon tahtotilan vaihtoehdot sekä vertailun eri investointivaihtoehdoista tahtotilaan pääsemiseksi. Vaihtoehdoisten mallien investointi- ja kustannusvaikutusten lisäksi kuvauksiin tulee sisältyä analyysi siitä, miten perusruokien ravinto- ja laatuvaatimukset sekä huoltovarmuus toteutuvat eri vaihtoehdoissa.
- Viimeisten selvitysten perusteella kaikissa vaihtoehdoissa tulee huomioida riittävä ruoanlämmitys- ja valmistuskapasiteetti erityisesti erityisruokavalioihin. Alustavat 2-3 vaihtoehtoa tarkempaan toteutussuunniteluun esitellään johtokunnalle helmikuun 2023 loppuun mennessä.
- Kehottaa Palvelukeskusta valmistelevaan keskeiset toimintamalliin liittyvät uudistukset yhdessä toimialojen ja henkilöstön kanssa osana Palvelukeskuksen 2023–2025 kehittämissuunnitelmaa. Kehittämissuunnitelman ohjausryhmä valmistelee esitykset johtokunnan linjattavaksi.
- Kehottaa Palvelukeskusta yhdessä kaupungin muiden toimijoiden kanssa kuvaamaan tarvittavat toimeenpanopäätökset sekä toteutukseen liittyvän toimivallan osana helmikuussa esitettävää ruokatuotanto- ja palveluverkkomallin vaiheittaista toteutussuunnitelmaa.

#### PERUSTELUT

Nykyinen 70-luvulla rakennettu Pakkalan keskuskeittiö palvelee noin puolta Helsingin Palvelukeskuksen n. 500 keittiöistä. Siellä työskentelee n. 60 työntekijää n. 1300:sta ruoka- ja puhtausalan ammattilaisesta. Keittiö on elinkaaren päässä ja korvaava ratkaisu tarvitaan nopeasti. Selvityksiä Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia.

Ottaen huomioon tehdyt lukuisat aiemmat selvitykset, tulee edetä käytännössä sekä nykyiseen investointiympäristöön liittyvät epävarmuudet (inflaatio, korot, muuttuvat asiakastarpeet jne.) uuden toimintamallin

#### Postiosoite

PL 9500  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

#### Käyntiosoite

Elimäenkatu 15  
Helsinki 51  
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

#### Puhelin

+358 9 310 2700

#### Faksi

+358 9 310 27111

#### Y-tunnus

0201256-6

#### Tilinro

F12880001100396002

#### Alv.nro

F102012566



26.10.2022

Asia/5

määrittelyä ja toteutusta esitetään edistettävän vaiheittain ja hankintakokeilun kautta.

Hankintakokeilun pääkohdat on kuvattu pohjautuen kehitysohjelmassa kesä-syyskuussa tehtyyn konseptointiin ja vaihtoehtojen vertailuun (kts. liite). Markkinavuoropuhelun loka-joulukuussa 2022 pohjalta, tarkennetaan eri keskitetyn ruoantuotannon toimintamallien vaihtoehtoja ja näihin liittyviä investointitarpeita sekä aikataulua. Hankintakokeilu käynnistyminen suunniteltu 27.2.2023 ja toteutetaan kahdessa osassa

- Maalis-toukokuu 2023 (12vkoa): ohjausryhmän ja johtokunnan väliarviointi kesäkuun alussa
- Syys-lokakuu 2023 (6vkoa): tulokset & analyysi ohjausryhmän kautta johtokunnalle

Esitettyä vaihtoehtojen taloudellista sekä henkilöstöön ja osaamiseen, tiloihin, prosesseihin sekä järjestelmiin liittyviä vertailua ja investointivaihtoehtoja tarkennetaan osana Palvelukeskuksen kehittämisohjelmaa ja erityisesti hyödyntäen esitettyä hankintakokeilua. Ruokapalveluiden osalta kehitysohjelman pitemmän aikavälin toteutusta on valmisteltu seuraavista lähtökohdista:

- Helsingin kaupungin ruokapalveluiden verkkoa tulee kehittää kokonaisuutena
- Nykyinen hinnankorotuspaine ja inflaatio korostaa kaupungin ruokapalveluiden järjestämistavan uudistamista
- Ruoan laatua ja palvelutasoa pyritään ylläpitämään tai parantamaan kustannustehokkuudesta tinkimättä
- Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia. Helsingin peruseruoka eli ~70 % kaikesta Pakkalan keskuskeittiön ruoasta on saatavissa useilta keskeisiltä elintarviketeollisuuden toimijoilta
- Suurena toimijana palvelukeskusliikelaitoksella on ruokapalveluun liittyvää tuotekehitysosaamista, jonka avulla yhdessä alan toimijoiden kanssa vastuullisia ja kestäviä toimintatapoja ja osaamista voidaan kehittää. Terminaalikeittiöön perustuva monituottajamalli skaalautuu tehokkaasti kaupungin kasvaviin tarpeisiin ja tarjoaa alustan hyödyntää omija sekä toimijoiden innovaatioita ja tuotekehitystä

## Käsittely

Vastaehdotus:

Niilo Toivonen:

Päätös: Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää kehottaa palvelukeskusliikelaitosta jatkamaan ja syventämään keskitetyn ruoantu-



26.10.2022

Asia/5

tannon uudistamisen toimintamallien vaihtoehtoista tarkastelua myös niin, että tutkitaan vaihtoehtoisesti monituottajamallille Pirkanmaan Voimian Padan kaltaista ketterää tuotantokeittiötä. Selvitykseen tulee sisältyä muun ohella analyysi siitä, miten ruuanlaatua ja kaupungin koordinaatiota ruokahankinnoista voidaan toteuttaa vertailluissa mal-  
leissa.

---

Perustelut: Helsingin kaupungin budjettineuvotteluissa poliittiset ryhmät ovat sopineet korkeimmalla mahdollisella tasolla, että Pakkalasta tehdään päätös helmikuussa 2023. Mikäli vaihtoehtoista tutkitaan ainoastaan ulkopuolisen kyseenalaistetun selvityksen mukaista monituottajamallia, se tuottaisi helmikuulle hyvin kapean näkemyksen järkevistä investointivaihtoehtoista päätöksentekoon.

Vastaehdotus:

Markus Kühn: PÄÄTÖSEHDOTUS

Johtokunta päättää

- Kehottaa Palvelukeskusta tehtyjen asiantuntijaselvitysten (ml. kuvaus Voimian padasta) ja esitetyn hankintakokeilun oppien pohjalta kuvaamaan ruokatuotanto- ja palveluverkon tahtotilan vaihtoehdot sekä vertailun eri investointivaihtoehtoista tahtotilaan pääsemiseksi. Vaihtoehtoisten mallien investointi- ja kustannusvaikutusten lisäksi kuvauksiin tulee sisältyä analyysi siitä, miten perusruokien ravinto- ja laatuvaatimukset sekä huoltovarmuus toteutuvat eri vaihtoehtoissa.
- Viimeisten selvitysten perusteella kaikissa vaihtoehtoissa tulee huomioida riittävä ruoanlämmitys- ja valmistuskapasiteetti erityisesti erityisruokavalioihin. Alustavat 2-3 vaihtoehtoa tarkempaan toteutussuunniteluun esitellään johtokunnalle helmikuun 2023 loppuun mennessä.
- Kehottaa Palvelukeskusta valmistelemaan keskeiset toimintamalliin liittyvät uudistukset yhdessä toimialojen ja henkilöstön kanssa osana Palvelukeskuksen 2023–2025 kehittämisohjelmaa. Kehittämisohjelman ohjausryhmä valmistelee esitykset johtokunnan linjattavaksi.
- Kehottaa Palvelukeskusta yhdessä kaupungin muiden toimijoiden kanssa kuvaamaan tarvittavat toimeenpanopäätökset sekä toteutukseen liittyvän toimivallan osana helmikuussa esitettävää ruokatuotanto- ja palveluverkkomallin vaiheittaista toteutussuunnitelmaa.

PERUSTELUT

Nykyinen 70-luvulla rakennettu Pakkalan keskuskeittiö palvelee noin puolta Helsingin Palvelukeskuksen n. 500 keittiöistä. Siellä työskente-



26.10.2022

Asia/5

lee n. 60 työntekijää n. 1300:sta ruoka- ja puhtausalan ammattilaisesta. Keittiö on elinkaaren päässä ja korvaava ratkaisu tarvitaan nopeasti. Selvityksiä Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia.

Ottaen huomioon tehdyt lukuisat aiemmat selvitykset, tarve edetä käytännössä sekä nykyiseen investointiympäristöön liittyvät epävarmuudet (inflaatio, korot, muuttuvat asiakastarpeet jne.) uuden toimintamallin määrittelyä ja toteutusta esitetään edistettävän vaiheittain ja hankintakokeilun kautta.

Hankintakokeilun pääkohdat on kuvattu pohjautuen kehitysohjelmassa kesä-syyskuussa tehtyyn konseptointiin ja vaihtoehtojen vertailuun (kts. liite). Markkinavuoropuhelun loka-joulukuussa 2022 pohjalta, tarkennetaan eri keskitetyn ruoantuotannon toimintamallien vaihtoehtoja ja näihin liittyviä investointitarpeita sekä aikataulua. Hankintakokeilu käynnistyminen suunniteltu 27.2.2023 ja toteutetaan kahdessa osassa

- Maalis-toukokuu 2023 (12vkoa): ohjausryhmän ja johtokunnan väliarviointi kesäkuun alussa
- Syys-lokakuu 2023 (6vkoa): tulokset & analyysi ohjausryhmän kautta johtokunnalle

Esitettyä vaihtoehtojen taloudellista sekä henkilöstöön ja osaamiseen, tiloihin, prosesseihin sekä järjestelmiin liittyviä vertailua ja investointivaihtoehtoja tarkennetaan osana Palvelukeskuksen kehittämisohjelmaa ja erityisesti hyödyntäen esitettyä hankintakokeilua. Ruokapalveluiden osalta kehitysohjelman pitemmän aikavälin toteutusta on valmisteltu seuraavista lähtökohdista:

- Helsingin kaupungin ruokapalveluiden verkkoa tulee kehittää kokonaisuutena
- Nykyinen hinnankorotuspaine ja inflaatio korostaa kaupungin ruokapalveluiden järjestämistavan uudistamista
- Ruoan laatua ja palvelutasoa pyritään ylläpitämään tai parantamaan kustannustehokkuudesta tinkimättä
- Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia. Helsingin peruseruoka eli ~70 % kaikesta Pakkalan keskuskeittiön ruoasta on saatavissa useilta keskeisiltä elintarviketeollisuuden toimijoilta
- Suurena toimijana palvelukeskusliikelaitoksella on ruokapalveluun liittyvää tuotekehitysosaamista, jonka avulla yhdessä alan toimijoiden kanssa vastuullisia ja kestäviä toimintatapoja ja osaamista voidaan kehittää. Terminaalikeittiöön perustuva monituottajamalli skaalautuu te-

**Postiosoite**

PL 9500  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

**Käyntiosoite**

Elimäenkatu 15  
Helsinki 51  
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

**Puhelin**

+358 9 310 2700

**Faksi**

+358 9 310 27111

**Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

F12880001100396002

**Alv.nro**

F102012566



hokkaasti kaupungin kasvaviin tarpeisiin ja tarjoaa alustan hyödyntää omija sekä toimijoiden innovaatioita ja tuotekehitystä

Kannattaja: Kati Takanen

1 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan  
EI-ehdotus: PÄÄTÖSEHDOTUS

Johtokunta päättää

- Kehottaa Palvelukeskusta tehtyjen asiantuntijaselvitysten (ml. kuvaus Voimian padasta) ja esitetyn hankintakokeilun oppien pohjalta kuvaamaan ruokatuotanto- ja palveluverkon tahtotilan vaihtoehdot sekä vertailun eri investointivaihtoehdoista tahtotilaan pääsemiseksi. Vaihtoehdoisten mallien investointi- ja kustannusvaikutusten lisäksi kuvauksiin tulee sisältyä analyysi siitä, miten perusruokien ravinto- ja laatuvaatimukset sekä huoltovarmuus toteutuvat eri vaihtoehdoissa. Viimeisten selvitysten perusteella kaikissa vaihtoehdoissa tulee huomioida riittävä ruoanlämmitys- ja valmistuskapasiteetti erityisesti erityisruokavalioihin. Alustavat 2-3 vaihtoehtoa tarkempaan toteutussuunnitteluun esitellään johtokunnalle helmikuun 2023 loppuun mennessä.
- Kehottaa Palvelukeskusta valmistelemaan keskeiset toimintamalliin liittyvät uudistukset yhdessä toimialojen ja henkilöstön kanssa osana Palvelukeskuksen 2023–2025 kehittämisohjelmaa. Kehittämisohjelman ohjausryhmä valmistelee esitykset johtokunnan linjattavaksi.
- Kehottaa Palvelukeskusta yhdessä kaupungin muiden toimijoiden kanssa kuvaamaan tarvittavat toimeenpanopäätökset sekä toteutukseen liittyvän toimivallan osana helmikuussa esitettävää ruokatuotanto- ja palveluverkkomallin vaiheittaista toteutussuunnitelmaa.

## PERUSTELUT

Nykyinen 70-luvulla rakennettu Pakkalan keskuskeittiö palvelee noin puolta Helsingin Palvelukeskuksen n. 500 keittiöstä. Siellä työskentelee n. 60 työntekijää n. 1300:sta ruoka- ja puhtausalan ammattilaisesta. Keittiö on elinkaaren päässä ja korvaava ratkaisu tarvitaan nopeasti. Selvityksiä Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia. Ottaen huomioon tehdyt lukuisat aiemmat selvitykset, tarve edetä käytännössä sekä nykyiseen investointiympäristöön liittyvät epävarmuudet (inflaatio, korot, muuttuvat asiakastarpeet jne.) uuden toimintamallin määrittelyä ja toteutusta esitetään edistettävän vaiheittain ja hankintakokeilun kautta. Hankintakokeilun pääkohdat on kuvattu pohjautuen kehitysohjelmassa kesäsyyskuussa tehtyyn konseptointiin ja vaihtoehtojen vertailuun (kts. liite).

### Postiosoite

PL 9500  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

### Käyntiosoite

Elimäenkatu 15  
Helsinki 51  
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

### Puhelin

+358 9 310 2700

### Faksi

+358 9 310 27111

### Y-tunnus

0201256-6

### Tilinro

FI2880001100396002

### Alv.nro

FI02012566



26.10.2022

Asia/5

Markkinavuoropuhelun loka-joulukuussa 2022 pohjalta, tarkennetaan eri keskitetyn ruoantuotannon toimintamallien vaihtoehtoja ja näihin liittyviä investointitarpeita sekä aikataulua. Hankintakokeilu käynnistymisen suunniteltu 27.2.2023 ja toteutetaan kahdessa osassa

- Maalis-toukokuu 2023 (12vkoa): ohjausryhmän ja johtokunnan väliarviointi kesäkuun alussa
- Syys-lokakuu 2023 (6vkoa): tulokset & analyysi ohjausryhmän kautta johtokunnalle

Esitettyä vaihtoehtojen taloudellista sekä henkilöstöön ja osaamiseen, tiloihin, prosesseihin sekä järjestelmiin liittyviä vertailua ja investointivaihtoehtoja tarkennetaan osana Palvelukeskuksen kehittämisohjelmaa ja erityisesti hyödyntäen esitettyä hankintakokeilua. Ruokapalveluiden osalta kehitysohjelman pitemmän aikavälin toteutusta on valmisteltu seuraavista lähtökohdista:

- Helsingin kaupungin ruokapalveluiden verkkoa tulee kehittää kokonaisuutena
- Nykyinen hinnankorotuspaine ja inflaatio korostaa kaupungin ruokapalveluiden järjestämistavan uudistamista
- Ruoan laatua ja palvelutasoa pyritään ylläpitämään tai parantamaan kustannustehokkuudesta tinkimättä
- Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tehdyn ulkopuolisen markkinaselvityksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia. Helsingin peruseruoka eli ~70 % kaikesta Pakkalan keskuskeittiön ruoasta on saatavissa useilta keskeisiltä elintarviketeollisuuden toimijoilta
- Suurena toimijana palvelukeskusliikelaitoksella on ruokapalveluun liittyvää tuotekehitysoosaamista, jonka avulla yhdessä alan toimijoiden kanssa vastuullisia ja kestäviä toimintatapoja ja osaamista voidaan kehittää. Terminaalikeittiöön perustuva monituottajamalli skaalautuu tehokkaasti kaupungin kasvaviin tarpeisiin ja tarjoaa alustan hyödyntää omija sekä toimijoiden innovaatioita ja tuotekehitystä

Jaa-äännet: 1  
Niilo Toivonen

Ei-äännet: 4  
Markus Kühn, Ami Lainela, Tiina Mäki, Kati Takanen

Tyhjä: 0

Poissa: 0



26.10.2022

Asia/5

Eriävä mielipide:  
Niilo Toivonen:

Päätös: Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää kehottaa palvelukeskusliikelaitosta jatkamaan ja syventämään keskitetyn ruoantuotannon uudistamisen toimintamallien vaihtoehtoista tarkastelua myös niin, että tutkitaan vaihtoehtoisesti monituottajamallille Pirkanmaan Voimian Padan kaltaista ketterää tuotantokeittiötä. Selvitykseen tulee sisältyä muun ohella analyysi siitä, miten ruuanlaatua ja kaupungin koordinaatiota ruokahankinnoista voidaan toteuttaa vertailuissa malleissa.

---

Perustelut: Helsingin kaupungin budjettineuvotteluissa poliittiset ryhmät ovat sopineet korkeimmalla mahdollisella tasolla, että Pakkalasta tehdään päätös helmikuussa 2023. Mikäli vaihtoehtoista tutkitaan ainoastaan ulkopuolisen kyseenalaistetun selvityksen mukaista monituottajamallia, se tuottaisi helmikuulle hyvin kapean näkemyksen järkevistä investointivaihtoehtoista päätöksentekoon.

Esittelijä

vs. toimitusjohtaja  
Risto Paavola

Lisätiedot

Risto Paavola, vs. toimitusjohtaja, puhelin: 310 27013  
risto.paavola(a)hel.fi

## Liitteet

- 1 Pakkalantien tuotantokeittiön korvaavan toimintatavan edistäminen
- 2 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 3 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 4 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 5 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)

## Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

## Päätösehdotus

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää

- kehottaa johtokunnan kokouksessa käydyn keskustelun lähtökohdista palvelukeskusliikelaitosta jatkamaan ja syventämään keskitetyn ruoantuotannon uudistamisen eri toimintamallien vaihtoehtoistarkastelua myös niin, että siihen sisältyy muun ohella analyysi siitä, miten ruuanlaatua ja kaupungin koordinaatiota ruokahankinnoista voidaan toteuttaa erilaisissa malleissa



26.10.2022

- kehottaa palvelukeskusliikelaitosta toimintamallien vertailussa otta-  
maan huomioon kertyvät tiedot 11 tuotteen hankintakoikeilusta
- kehottaa valmistelemaan eri toimintamalleihin liittyvät alustavat vuo-  
sien 2023 – 2025 investointitarpeet johtokunnan ensimmäiseen ko-  
koukseen vuonna 2023
- kehottaa palvelukeskusliikelaitosta toimimaan yhteistyössä henkilös-  
tönsä, kaupunginkanslian, kaupungin asianomaisten toimialojen sekä  
Työmaahuolto Oy Ab:n ja Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30:n kanssa  
esitystä valmisteltaessa
- kehottaa palvelukeskusliikelaitosta neuvottelemaan kaupunginkans-  
lian kanssa lopulliseen päätöksentekoon liittyvistä toimivaltakysymyk-  
sistä ja hallinnollisista menettelytavoista ja valmistelemaan osaksi esi-  
tettävää keskitetyn ruoantuotannon toimintasuunnitelmaa tarvittavat  
toimeenpanopäätökset ja kuvaukset toimeenpanoon liittyvästä toimival-  
lasta
- kehottaa palvelukeskusliikelaitosta antamaan palvelukeskusliikelai-  
toksen kehitysohjelman toteutussuunnitelman edistymistä koskevat ti-  
lanne katsaukset johtokunnan tulevilla kokouksilla.

## Esittelijän perustelut

Nykyinen 70 –luvulla rakennettu Pakkalantien keskuskeittiö palvelee noin 70 %:ia Palvelukeskusliikelaitoksen noin 500 keittiöstä. Keskus-  
keittiössä työskentelee noin 60 työntekijää noin 1300:sta ruoka- ja puh-  
tausalan ammattilaisesta. Keskuskeittiö on elinkaarensa päässä ja kor-  
vaava ratkaisu tarvitaan nopeasti.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päätti 27.4.2022 (§ 21) vuoden  
2022 Helsingin kaupungin talousarvioesityksen mukaisen palvelukes-  
kusliikelaitoksen kehittämishojelman lyhyen aikavälin tuottavuustoi-  
menpiteiden toteutusvaiheen käynnistämisestä.

Kehitysohjelman myötä keskitetysti tuotetun ruoan merkitys ja volyymi  
on kasvamaan päin. Kehitysohjelmassa on jo muutettu noin 40 tuotta-  
vaa keittiötä päiväkodeissa ja kouluissa palvelukeittiöiksi, joihin ruoka  
tuodaan Pakkalantien keskuskeittiöstä ja muutos jatkuu samansuuntai-  
sena kehitysohjelman ajan.

Lisäksi johtokunta päätti, että palvelukeskusliikelaitokselle laaditaan ta-  
voitteellinen, seurattava ja kaupunginkanslian, toimialojen ja palvelu-  
keskusliikelaitoksen yhdessä ohjaama pidemmän aikavälin kehitysoh-





26.10.2022

Asia/5

jelma, joka alkaa syksyllä 2022 ja päättyy 2024.

Kehittämishjelman suunnittelu ja toteutus on projektoitu. Kehittämissohjelmaa tukemaan teetettiin myös ulkopuolisen asiantuntijan tekemänä tuottavuusselvitys. Siinä tarkasteluun otettiin kaksi palvelukeskusliikelaitoksen vastuulla olevaa kokonaisuutta:

- Ruoka- ja puhtaanapitopalveluiden lyhyen tähtäimen kilpailukyvyyn varmistaminen
- Keskitetyn ruoantuotannon uudistaminen.

Lyhyen aikavälin tuottavuutta on parannettu ja toimenpiteitä viety jo osaksi ruoka- ja puhtauspalveluiden jatkuvaa toimintaa.

Helsingin tarvitsemat ruokatuotteet ja liittyvät palvelut ovat tuottavuusselvityksen markkinakartoituksen perusteella markkinoilla tarjottavia ja alan toimijoita kiinnostavia. Esitettyä vaihtoehtojen taloudellista vertailua sekä tiloihin, prosesseihin ja järjestelmiin liittyviä investointivaihtoehtoja tarkennetaan osana Palvelukeskuksen kehittämishjelmää ja erityisesti hyödyntäen johtokunnan kokouksessa 26.10.2022 esitettävää hankintakokeilua.

Ruokapalveluiden osalta kehitysohjelman pitemmän aikavälin toteutusta on valmisteltu seuraavista lähtökohdista:

- Helsingin kaupungin ruokapalveluiden verkkoa tulee kehittää kokonaisuutena
- Nykyinen hinnankorotuspaine ja inflaatio korostaa kaupungin ruokapalveluiden järjestämistavan uudistamista
- Ruoan laatua ja palvelutasoa pyritään ylläpitämään tai parantamaan kustannustehokkuudesta tinkimättä
- Tehokkaat ruokapalvelut mahdollistetaan järjestämällä laatuvaatimusten mukaiset tuotteet koko Helsingin keittiöverkostoon pistemäisten hankintojen sijaan
- Suurena toimijana palvelukeskusliikelaitoksella on ruokapalveluun liittyvää tuotekehitysosaamista, jonka avulla yhdessä alan toimijoiden kanssa vastuullisia ja kestäviä toimintatapoja ja osaamista voidaan kehittää.

Esittelijä selostaa johtokunnan seuraavassa kokouksessa tarkemmin kehitysohjelman toteutustilannetta ja suunniteltuja jatkotoimenpiteitä.

Esittelijä

vs. toimitusjohtaja  
Risto Paavola

Lisätiedot

Risto Paavola, vs. toimitusjohtaja, puhelin: 310 27013  
risto.paavola(a)hel.fi



26.10.2022

Asia/5

---

## Liitteet

- 1 Pakkalantien tuotantokeittiön korvaavan toimintatavan edistäminen
- 2 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 3 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 4 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)
- 5 Salassa pidettävä (JulkL (621/1999) 24.1 § 17 k)

## Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

---

**Postiosoite**

PL 9500  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

**Käyntiosoite**

Elimäenkatu 15  
Helsinki 51  
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

**Puhelin**

+358 9 310 2700

**Faksi**

+358 9 310 27111

**Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

FI2880001100396002

**Alv.nro**

FI02012566